

Arroz Clavado

Description

This is a recipe from the Choco in the west region of Colombia, where the flavours of the pacific are mixed with the soul of the people and the rhythm of the great acoustic music.

Arroz Clavado or Nailed Rice (English version below)

sirve 4 a 6 porciones

- 4 tazas de agua
- 2 tazas de arroz grano largo
- 2 ajos triturados
- 1 taza de tomate pelado y finamente picado
- 1 libra de longaniza cortada en trozos
- 1/2 libra de queso blanco cortado en cuadritos (se puede usar queso feta)
- 2 tabletas de caldo de pollo
- 1/2 cebolla cabezona finamente picada
- 1 taza de cebolla larga finamente picada
- 2 cucharadas de aceite
- 1cucharada de triguisar o condimento completo.

Preparacion

1. Colocar una olla al fuego y calentar el aceite y sofreir la longaniza o chipolatas.
2. Agregar las cebollas, los ajos, el tomate y el condimento completo
3. Continuar la cocción unos minutos más e incorporar el agua, el caldo de pollo y dejar hervir.
4. Agregar el arroz.
5. Dejar secar y agregar el queso.
6. Tapar y bajar el fuego hasta que el arroz este seco.

Nailed rice (English version)

Ingredients serves 4 to 6 servings

- 4 cups water
- 2 cups long grain rice

- 2 crushed garlic
- 1 cup tomato, peeled and finely chopped
- 1 pound pork sausage cut into pieces
- 1/2 pound of cheese cut into cubes (you can use feta cheese)
- 2 tablets of chicken broth
- 1/2 onion, finely chopped
- 1 cup finely chopped green onions
- 2 tbsp oil
- 1 Tbsp of triguisar or all purpose seasoning.

Preparation

1. In a pot heat oil and saute the sausage or chipolatas
2. Add onions, garlic, tomato and all purpose seasoning.
3. Continue cooking a few minutes and add the water, chicken broth, bring to boil.
4. Add the rice.
5. Let dry and add the cheese.
6. Cover and reduce heat until rice is dry.